

Antics testimonis de la vinicultura al Berguedà i comarques veïnes

Ramon i Jaume Corominas i Camp

Durant l'Alta Edat Mitjana són nombroses les referències que la documentació fa de la vinya, particularment les relacionades amb la consagració i dotació d'esglésies i monestirs on la major part de les donacions es refereixen a aquest cultiu. Per tant, tot fa pensar, tal com ho corroboren també les nombroses referències toponímiques, que en una bona part dels indrets de la comarca predominava aquest cultiu. Amb tot, però, tractant-se del prepirineu, no es tractava de grans extensions, però sí d'un gran nombre de feixes i bancals escalonats situats preferentment a les vessants més assolllades i arrecerades de les serralades, l'espai idoni per a aquest conreu.

A partir, però, del segle XVI, les condicions climàtiques que durant l'Edat Mitjana varen permetre aquest conreu, fins i tot en els indrets més enlairats, van canviar sobtadament a causa del refredament que experimentà tota l'Europa occidental entre els anys 1590 i 1624 i que s'allargà fins el 1850, provocant l'abandonament de la vinya a l'Alt Berguedà, on aquest canvi, lògicament, fou més perceptible. Al Baix Berguedà, però, de clima més benigne, la vinya –tot i que molt probablement també fou afectada per aquest canvi climàtic i també per la fil·loxera apareguda a finals del segle XIX– encara subsistí en alguns dels indrets més meridionals de la comarca fins a la primera meitat del segle passat.



Fig. 1. Contrapès de la Creu de l'Om (Bagà)

Pel que fa a l'utilitat emprada en l'elaboració del vi, les referències documentals de l'època alt medieval que ens el donen a conèixer són gairebé inexistents. Tan sols dos documents, un de l'any 970 i l'altre de l'any 1003

fan esment dels *torculario* o *torcularis*, un a l'indret de Vilaseca del terme de Gavarrós i l'altre a la vall de Brocà, a les rodalies de Bagà i terme aleshores de la vila de Molnells.

Es tractava de rudimentàries premses de biga situades al peu mateix de les vinyes. En aquella època, i també durant molts segles en moltes altres contrades, l'elaboració del vi es feia parcialment o total a prop de les mateixes vinyes, evitant d'aquesta manera el cost i temps emprat en el transport del raïm durant la verema, el qual, generalment, a causa de l'orografia, s'havia de fer a bast (amb animals de càrrega). Durant la verema el temps és un factor a

tenir en compte, ja que de no fer-la ininterrompudament quan el raïm ha arribat al punt òptim de maduració, en depèn el resultat de la vinificació.

Les antigues premses de biga (torculario)

D'aquestes antigues premses solament n'han perdurat alguns dels seus contrapesos, pedres d'un pes considerable, generalment entre 300 i 500 kg i amb un forat central que les caracteritza i de les quals se n'havia perdut el record de la seva utilitat, atribuint-los la tradició popular tota mena de fantasies. A Andorra, la que es troba a La Solanella de Nagol, és coneguda com "La cadira del dimoni"; les que hi



Fig. 2. -Contrapès de Santa Maria de Merola (Puig-reig) i miniatura del còdex mossàrab de mitjan segle X procedent de San Millán de la Cogolla (La Rioja), que ens mostra el procés vitivinícola en el segle X. Hi podem veure una premsa de biga (tòrcul o trull) amb el sistema de retenció del cargol corresponent a un contrapès similar al localitzat a Santa Maria de Merola.

Fig.3.- Maqueta d'una premsa de biga amb el cup incorporat similar a les que es poden veure exposades a Santa Cruz de Tenerife i Madeira.



ha al voltants de Bagà són anomenades “Peus de Déu” (fig. núm. 1) i la que es troba al municipi d’Alpens com “La petjada del moro”, fent al·lusió com les de Bagà a la forma allargada del seu forat.

L'estudi que vàrem iniciar l'any 1992 per tal d'intentar esbrinar la utilitat d'aquestes pedres fou publicat en aquesta mateixa revista els anys 1995 i 1998, i vam arribar a la conclusió que es tractava dels contrapesos de les antigues premses de biga o palanca, però sense assegurar que per accionar aquestes premses es fessin servir els cargols. La localització, però, des de llavors ençà d'un nombre notable d'exemplars de diferent tipologia i la bibliografia consultada, ens ha permès aprofundir en la matèria i acceptar plenament que als diferents encaixos d'aquestes pedres s'hi allotjava l'extrem inferior dels grans cargols de fusta emprats per a l'accionament de les premses.

La miniatura d'un còdex mossàrab de mitjans segle X procedent de San Millán de la Cogolla (La Rioja) i custodiat a la Biblioteca Nacional de Madrid (fig. núm. 2), ens mostra el procés vinícola en aquella comarca, on l'element central del procés és una premsa de biga proveïda d'un contrapès similar als que hem pogut localitzar al Baix Berguedà i al Bages, on es pot apreciar amb tot detall el sistema de subjecció del cargol amb el contrapès, corroborant la conclusió a la qual ja

haviem arribat pel que fa a llur utilització.

En aquesta mateixa il·lustració s'hi aprecia molt bé que el trepig del raïm previ al premsat de la brisa (rapa, pells i llavors) per tal d'acabar d'extreure el most que encara contenia es realitzava en el mateix cup incorporat a la premsa; en aquest cas, tal com ens mostra la imatge, seccionat, sembla construït amb paret d'obra igual al d'algunes premses d'aquest tipus que s'han conservat de l'Edat Moderna. En el cas dels antics trulls (*torcularis*) de la comarca i també d'altres contrades on hi han aparegut contrapesos d'una tipologia similar, pensem que els elements bàsics serien els mateixos exceptuant-ne, però, el cup, que en els indrets prepirinencs seria de fusta, igual que en algunes altres premses de l'Edat Moderna, que encara es poden veure exposades com a atracció turística a Santa Cruz de Tenerife i Madeira (fig. núm. 3).



El most obtingut en aquests trulls alt-medievals es trascolava en tines o vaixells de fusta on es produïa la fermentació, rebutjant la brisa que restava del premsat. En aquella època, i probablement també durant segles posteriors, a causa de la dificultat d'envelliment del vi, només es podia consumir el vi de l'anyada i el vi blanc obtingut de la fermentació del most sense la brisa era el que oferia més garanties de conservació.

Els cups o trulls (torcular) rupestres excavats a la roca amb la premsa incorporada

En alguns indrets del Baix Berguedà (fig. núm. 4) i també en altres contrades, abunden, a prop del que havien estat antigues vinyes, codines sorrenques (gres) relativament fàcils d'excavar, de les quals l'enginy i el sentit pràctic de l'home va saber-ne aprofitar la forma natural que presenten algunes i, amb alguns petits retocs, arranjar-les, buidant-ne una part, per convertir-les en cups o trulls per trepitjar-hi el raïm i acabar de prémer la brisa amb una premsa de biga que portaven incorporada, tal com ho evidencien els vestigis d'alguns dels trulls que hem localitzat. En desconeixem la cronologia, però els elements bàsics d'aquests trulls són els mateixos que els altres “torcular” de l'Alt i el Baix Berguedà, situats en indrets on no es donaven aquestes condicions geològiques que facilitaven

Fig. 4.- Trull del castell de Merola (Puig-reig).

i simplificaven notablement la seva construcció. Podria molt ben ser, doncs, que aquests trulls fossin coetanis amb aquests altres alt-medievals que acabem d'esmentar.

El que no hem pogut esbrinar d'aquestes premses és el seu accionament, ja que mai, en cap dels vestigis localitzats, no hem trobat cap contrapès ni quelcom que es pogués associar o relacionar amb la manera d'aplicar la força a l'extrem de la biga. Una de les possibles formes, prescindint del contrapès, podria ser com la que ens hem permès reproduir hipotèticament en la il·lustració (figura núm. 5).

Les tines excavades a la roca

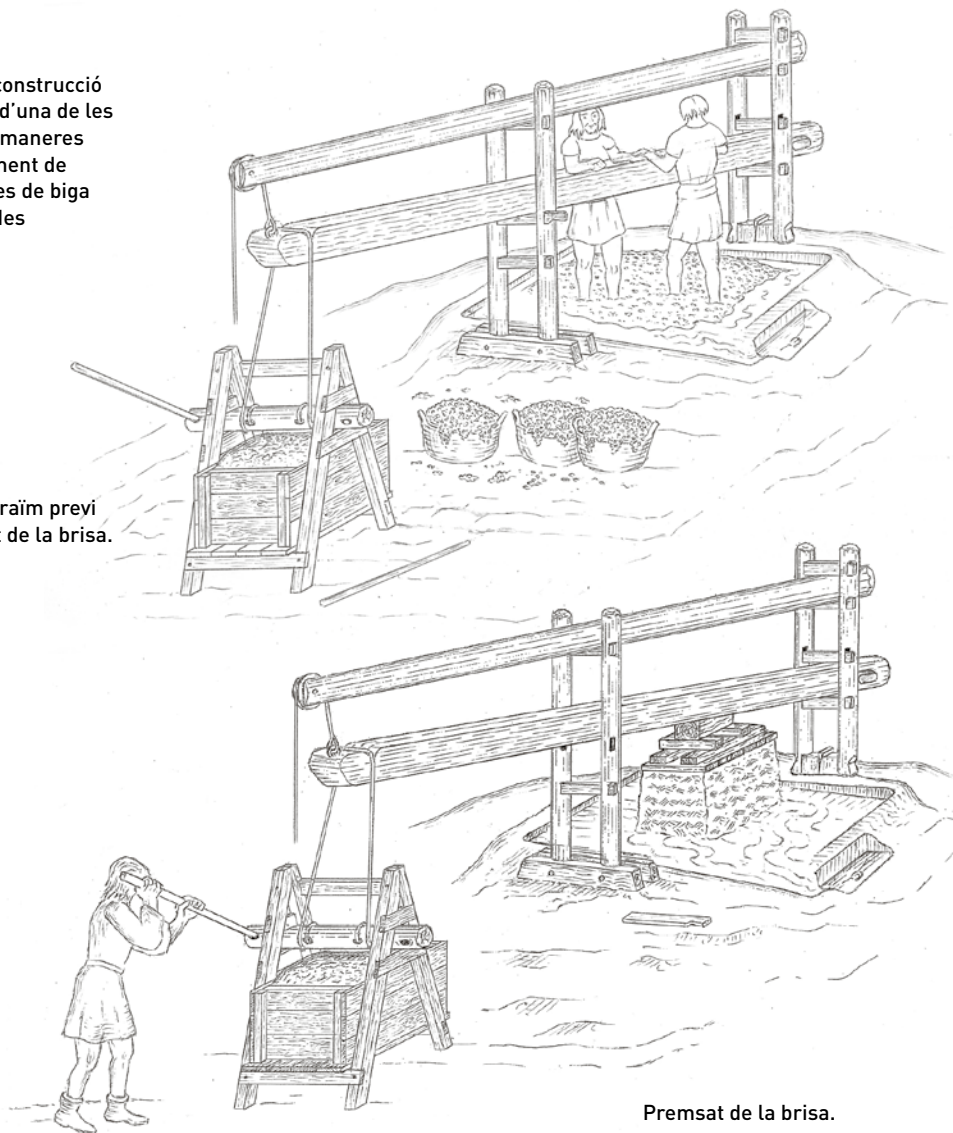
Gairebé en les mateixes contrades del Baix Berguedà i Bages on hem localitzat aquests trulls s'hi poden veure, més o menys ben conservades, un nombre notable d'antigues tines també destinades a l'elaboració del vi. El prototipus d'aquests establiments vinícoles està format pel follador, la tina de fermentació i la pica de decantació (fig. núm. 6).

El follador, de menys diàmetre i profunditat que la tina a la qual es troba adossat i comunicat, era l'espai destinat al trepig del raïm i el most obtingut s'escolava a l'interior de la tina, repetint ininterrompudament aquesta operació durant els dies que durava la verema (collita del raïm). A la tina era on al cap d'uns dies es produïa la fermentació del most i, finalitzat, aquest procés, transcorregut un temps, s'efectuava l'extracció del vi pel forat de sortida del fons de la tina, controlat per una mena d'aixeta o tap de fusta (la boixa), deixant-lo rajar a l'interior de la pica de decantació, situada a sota mateix i destinada a la separació dels pòsits i solatges del vi. Transcorregut el temps necessari el vi era trascolat als bots (recipients de pell de cabra) o altres atuells adequats per transportar-lo al lloc de consum.

Aquestes tines, per les mateixes raons exposades anteriorment, també foren excavades al peu de les mateixes vinyes apro-

Fig. 5.-Reconstrucció hipotètica d'una de les probables maneres d'accionament de les premses de biga incorporades als trulls.

Trepig del raïm previ al premsat de la brisa.



Premsat de la brisa.

fitant els avantatges de la constitució geològica de l'indret. Algunes tines que hem localitzat i estudiat afecten i, fins i tot intercepten, tombes antropomorfes alt-medievals (necròpoli de Cal Pallot, Puig-reig, Puigventós, Serrateix), fet que evidencia que foren excavades posteriorment i l'ús de les tines, de ben segur, es generalitzà durant tota

la baixa Edat Mitjana, substituint els trulls esmentats anteriorment.

Comparant aquests establiments vinícoles amb els anteriors, hom s'adona que es tractava d'una evolució en el procés d'elaboració del vi. La tina permetia que la fermentació del most es produís en el mateix indret, i evitava haver-lo de tragi-

nar i trascolar en vaixells o botes de fusta, i el follador adossat i comunicat directament amb la tina, de capacitat adequada però ocupant molt menys espai que els cups dels trulls, permetia que el trepig del raïm –efectuat molt probablement amb picons o fonyadors– fos més concentrat i potent, i així s'aconseguia poder separar la brisa molt més escor-

reguda i, per tant, poder prescindir de la premsa. Aquesta podria ser una de les raons de l'absència total de cap vestigi de premsa, la qual cosa encara simplificava i facilitava més el procés d'elaboració del vi.

Des de finals d'aquest període fins al segle XV abunden les referències documentals que ens parlen de la vitivinicultura de l'Alt Berguedà i ens donen a conèixer com s'efectuava la verema, així com el material emprat per a dur-la a terme. Els inventaris conservats d'algunes cases de Bagà, La Pobla de Lillet i, fins i tot, de Berga, també ens assabenten que l'elaboració del vi en aquestes poblacions del nord de la comarca s'efectuava en els propis cellers i que entre els atuells emprats hi havia vaixells, tines, botes, portadores, embuts, etc.; tampoc no hi mancava mai un element indispensable, els "folladors", en aquest cas de fusta, però mai no hi figura cap premsa. Per tant, tot sembla indicar que el procés seria el mateix que s'efectuava durant la mateixa època en les tines excavades a la roca del Baix Berguedà i altres indrets de fora de la comarca. Per les mateixes raons exposades anteriorment, la vinificació probablement continuaria sent de vi blanc com segles abans, rebutjant la brisa restant del trepig del raïm.

Les tines de l'edat moderna (segles XVI-XIX)

Les tines de la Baixa Edat Mitjana foren substituïdes per unes altres de més simples i efectives, adequades als canvis que probablement es produïren en la vinificació. Un dels exemplars més representatius de la transició el podem veure a l'establiment medieval de l'Escardívol (Viver i Serrateix) (*fig. núm. 7*), una bona part del qual fou aprofitat per excavar-hi una tina molt més gran i d'aquesta tipologia probablement durant els segles XVII o XVIII.

En general es van seguir excavant totalment o parcial els marges de les codines properes



Fig. 6.- Tina medieval de Vilafalet (Berga).



Fig. 7.- Establiment vinícola de l'Escardívol (Viver i Serrateix).

a les vinyes i mantingueren la forma circular, llevat d'algunes excepcions que per raó d'espai o bé d'adaptació a l'indret es van excavar de diferents formes. El tret diferencial, però, fou l'absència del follador, substituït en aquest cas pel brescat, una mena de sostre de fusta que es recolzava sobre el graó que envoltava l'interior de la tina, dos o tres pams per sota de la boca, i que era l'espai destinat a trepitjar la verema de manera que el most obtingut s'escolava per les esclertes dels taulons a l'interior de la tina. Alhora també permetia, en el cas de la vinificació en negre o qualsevol altre tipus de vi que requerís que el most fermentés amb la brisa, poder separar un dels taulons per poder-li introduir i així deixar l'espai net per poder seguir trepitjant el raïm que anava arribant mentre durava la verema. Aquest tipus de vinificació es complementava amb l'aprofitament del vi obtingut

del premsat de la brisa, l'anomenat reví o vi segon, de menys graduació. Per aquesta raó, en els paraments d'algunes codines properes a aquestes tines sovint s'hi poden veure excavats els allotjaments cruciformes de les premses emprades per a aquesta finalitat. Un exemple ben representatiu d'aquest procés realitzat al costat de les mateixes vinyes és l'establiment vinícola de cal Doro (fig. núm. 8) i Carmona (Viver i Serrateix), pertanyents al final d'aquest període.

Aquestes foren les darreres tines excavades totalment o parcial a la roca, algunes de les quals es mantingueren actives fins al segle XIX. La majoria ja es troben aixoplugades amb un cobert, el seu interior és arrebossat amb morter de calç i fins i tot algunes són revestides amb cairons vitrificats.

Tines d'aquesta tipologia són també les que ja no es troben excavades a la roca, sinó construïdes totalment d'obra i integrades

en un edifici, a les quals podríem afegir les que hi ha adossades a les parets de moltes masies i disposades de forma que es permetia abocar directament des de fora el raïm a sobre el brescat i extreure el vi per les boixes situades al celler, la part més baixa de l'interior d'aquestes cases.

Un cas insòlit, probablement únic a Catalunya, són les tines també d'aquesta època i disposició similar, construïdes al mig de les vinyes, aprofitant els desnivells naturals del terreny, que es poden veure en diferents indrets dels termes municipals del Pont de Vilomara, Rocafort, Talamanca i Mura (el Bages). Aquestes singulars construccions, que des que cessà la seva activitat han restat abandonades, actualment han esdevingut un reclam i un atractiu turístic, l'anomenat enoturisme, que ha contribuït difondre-les, així com a conservar un patrimoni que mereix aquesta consideració.

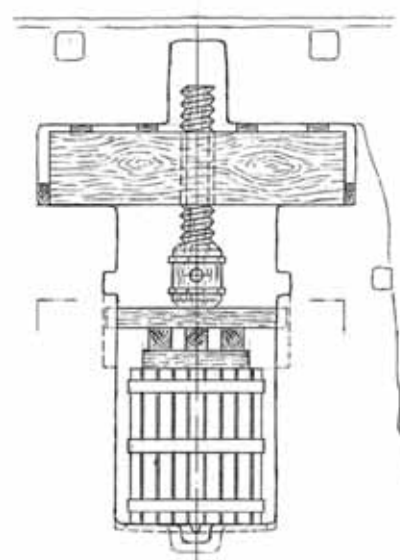


Fig. 8.- Establiment vinícola de cal Doro (Viver i Serrateix).

Aquest article és la síntesi d'un treball molt més extens iniciat ja fa uns quants anys, la finalitat del qual ha estat inventariar i catalogar els vestigis dels establiments vinícoles, majoritàriament medievals, que hem localitzat i estudiat, la qual cosa també ens ha permès treure conclusions referents a llur utilització. Tot plegat ha quedat plasmat en un llibre de pròxima publicació i amb el títol de *Premses, tines i trulls al Berguedà, nord del Bages i part del Solsonès*, ho donem a conèixer de la forma més precisa que hem sabut, per tal que quedi constància d'un patrimoni sovint força oblidat, que avança a deteriorar-se i del qual, sense la referència dels seus vestigis, difícilment es podria aprofundir en els futurs estudis referents a l'antiga viticultura que se'n puguin derivar.

Ramon i Jaume Corominas
i Camp